

JAAKKO SUOLAHTI

ANTIIKIN KUULUISIA VIINEJÄ I

Caecubum

Eräs kuuluisimmista ja arvostetuimmista viineistä antiikin Italiassa oli Caecubum, joka usein mainitaan rinnan tunnetuimman viinin, Falernumin kanssa. Muuan runomuo-
toinen piirtokirjoitus toisen vuosisadan al-
kupuolelta eKr. kehottaakin:

"Tummaa laskeos falernolaista,
Setian viiniä, taikka Caecubusta."¹⁾

Tietokirjassaan "Luonnon historia" Plinius Vanhempi rinnastaa sen ensimmäisellä vuosisadalla jKr. parhaisiin Kampanian viineihin: "Täällä on tuo onnellinen Kampania, tästä äsken mainitsemaani (Sinuesan) lahdesta alkaa mitä jaloimman viinin alue, ja, kuten muinaiset kirjailijat sanoivat, viinijumala Dionysoksen ja viljanjumalatar Cereksen kilpailu. Täällä levittäytyvät Setian ja Caecubum-viinin alueet, täällä niihin liittyy Falernum ja Cales-viinin viljelys-

tu."²⁾ Vielä kategorisempi on maatalouskirjailija Columella ylistyksessään: "Ei näet ole epäilystäkään siitä, että Massicumin, Sorrenton, Alban ja Caecubumin alueiden viiniköynnökset ovat viinin laatuun nähden parhaat kaikista, joita maa päällään kantaa."³⁾ Samaa mieltä on puoli vuosisataa aikaisemmin elänyt runoilija Horatius:

"Caecubum-viini pusertimesta
on Sinun juomas, minun Falernum
täytä ei maljaa, eikä Formian
kukkulan viini."⁴⁾

Verratessaan ystävänsä Maecenaan ylellistä pöytää omaansa, hän siis toteaa, että siellä on Caecubumia ja Falernumia sekä Formian seudun viiniä, jotka häneltä puuttuvat pöydästä. Siis jälleen rinnastetaan Caecubum parhaisiin Italian laatuviineihin. Mutta Horatius menee vielä pitemmälle. Hän ei kaihda vertaamasta sitä Kreikan-

kaan vanhoihin ja kuuluisiin viineihin, jotka ulkomaalaisina olivat tietenkin useimpien mielestä paremmat:

"Jo tänne tuo poikanen tilavammat
maljat
viiniä myös Chion tai Lesboksen
tai Caecubum, torjuja yökötyksen
mittaa meille jo maljaan."⁵⁾

Samalla lailla mainitsee kerjäläisrunoilija Martialis 100 vuotta myöhemmin, siis n. 100 jKr., Caecubumin muiden kuuluisien Italian viinien joukossa. Esim. eräässä epigrammissaan hän kuvaa, miten Laetinus voi huonosti, mutta hänen kuumeensa, jota hän ei parannellut, hyvin:

"Tietele Laetinus sitä, miksi jo päiviä
monta
kuume nyt kiusanas on, voihekien,
moittienkin.
Kanssasi viihtyy, myöskin kylpee kanssasi
kuume,
maistaa herkut, tuo, osterit, villisian,
juopuu yhtämiseen yhä Setian viiniä juoden,
taikka Falernoa, tai Caecubum-viiniä tuo.
Ruusujen peittämä on se ja vuode on
Ebenin puuta,
höyhenpatjat sen alla ja purppura on.
Kun sen niin hyvä nukkua on sekä kanssasi
olla,
miksikä mielummin luo Daman
käyskelisi."⁶⁾

Ei siis ihme, että viinintuottajat merkitsivät ylpeinä amforoihinsa, kuljetusruukkuihinsa: "Caecub(um)".⁷⁾

Koska Caecubum oli laatuviini, jota viljeltiin suhteellisen suppealla alueella, juotiin sitä etupäässä pidoissa. Horatius toteaa:

"Ennen oisi ollut kauhea julkeus,
tuoda kellarista peritty Caecubum,
kuningatar, kun tuhoksi maamme
hautaa vallallemme kaivoi."⁸⁾

Kun Kleopatra muka uhkasi Rooman vapautta vv. 32—31, ei saanut juhliä, vaan tuli valmistua sotaan. Mutta kun vaara — esim. 36, jolloin Sextus Pompeius lyötiin — oli ohitse, tuli viini tuoda pöytään:

"Kun joimme kanssas Maecenas sen
Caecubon,
min juhlaa varten säilösin,
iloiten voitosta Caesarin ulkosalla."⁹⁾

Mikä sopikaan paremmin juhlapöytään kuin juuri Caecubum-viini?

"Mieluimmin mitä hankkisin
juhlaan Neptunuksen? Tuo jalo Caecubum
voimaa viisauteen, joka, Lydus, antaa."¹⁰⁾

Niinpä Horatius mainitsee eräässä mieterunossaan niiden onnen antimien joukossa, jotka väajäämättömän kuoleman kohdattessa täytyy jättää perijälle, myös Caecubumin:

"Nyt ottaa kunnon perijä Caecubon,
taa kätketyn salvan tuhannen, värjäten
lattian viinillä arvokkaalla,
pontifeksien pitoihinkin."¹¹⁾

Caecubum, joka värjäsi lattian, oli siis punaviini.

Toinen runoilija, joka usein mainitsee Caecubumin, on espanjalaissyntyinen Martialis. Koska hän kirjoitti pilarunoja, ei viiniä mainita yhtä ylevissä säkeissä mutta kyllä yhtä arvostettuna. Huomiota kiinnittää erikoisesti se, että Martialis mainitsee nimenomaan vanhat vuosikerrat, erikoisesti Opimiuksen konsulivuoden 121 eKr., josta oli hänen päiviinsä mennessä kulunut yli 200 vuotta. Niinpä hän kuvaa näin erästä, jolle onni on ollut suojea miltei kaikissa suhteissa:

"Vain Sinä saaliin saat, vain raha, loistava,
Sulla,

kultaa, myrhaa on, vain osa verraton Sun.
Massicum pöydässä sekä Caecubum
konsulivuotta
tuota Opimiuksen, vain Sinun viisaus myös.
Kaikki ne vain Sinun on, kieltää en sitä
saata
vaimosi muidenkin kuin Sinun Candidus
vain."¹²⁾

Myöskin kuvatessaan ahmatti Tongilius-
ta, joka teeskentelee sairautta, saadakseen
vahvistavaa ruokaa, Martialis mainitsee
Opimius-Caecubumin:

"Väittävät, vaihtuva kuume se polttaa
Tongiliusta.
Mutta on juonikas mies, juomari, syömäri
hän.
Pettävä verkko ja ansa jo kyyhkyä
maukasta vartoo,
koukkuun ahven ui, myös punakampela käy.
Leiliin Caecubum vuoti Opimius konsulin
vuotta,
täyttää nyt lasiset pikarit myös musta
Falernum.
Lääkärit käskivät kaikki jo kylpeä
Tongiliuksen.
Sairaaks luulevat nuo, tyhmyrit, ahmatti
on."¹³⁾

Martialiksenkin hienot tai ainakin rikkaat
ystävät joivat ja tarjosivat Caecubumia;
olipa heillä sen arvoiset tarjoilijapojatkin!

"Maljaan kun minun Caecubumin kaataa
Pariin voittanut irstaudessa poika,
jolle ei vedä vertaa huoliteltu
vaimo tai sisar, äiti vuoteessansa,
tahtoisit minun ennen tarkkailevan
vanhaa pöytää taikka norsunluuta."¹⁴⁾

Mutta kaikki eivät olleet yhtä runsaskä-
tisiä, vaan säästelivät viiniä ja tarjosivat si-
tä vain vieraille. Eräälle sellaiselle osoittaa
Martialis säkeet:

"Älköön ruokkiko vain sitä jollei lapsia
lainkaan
Caecubum, tiedänhän, myös isät nauttia
voi."¹⁵⁾

Ja tahtoessaan käännättää stoalaisen fi-
losofin nautintoon, Martialis maalaa hänen
eteensä houkuttelevan kuvan:

"Mietipä: allasi pehmeä Leukaan villasta
pielus,
purppuranukkainen sänkysi peittona on.
Nukkuu kanssasi Caecubum viinin laskija-
poika,
purppurakaulallaan kiehtonut naapurisi."¹⁶⁾

Ollessaan viettämässä kerran syntymä-
päiväänsä — maaliskuun ensimmäistä —
syntymäseudullaan Espanjassa, Martialis
vertaa sen yksinkertaista oloa Rooman ylei-
liseen ja vaivalloiseen elämään, johon tie-
tenkin kuuluu myös Caecubum-viini:

"Kalpenen syntymäpäivänä, jos vesi kuuna
on loppu,
taikka kun hörppii vain viininä vettä Alauda,
jotta hän leiliin vois jalon säilöä Caecubum-
viinin.
Kiertää pöytiä sain luo joka ainoankin,
ottaen vastaan milloin minkin saapuvan
vieraan
astuen kylmää ain marmorilattiata."¹⁷⁾

Martialis siis arvosti Caecubumin yhtä
korkealle kuin Horatius, mutta hänelle se oli
lähinnä vanha kellariviini, joka edusti suurta
ylellisyyttä. Hänen jälkeensä sitä ei runou-
dessa ja kirjallisuudessa enää mainitakaan.
Ilmeisesti sitä ei enää tuotettu hänen aika-
naan ja kellarissakin se oli harvinaisuus.

Caecubumviinin kuuluisuus johtui tieten-
kin ennen kaikkea sen mainiosta laadusta
ja harvinaisuudesta, mutta sillä oli myös
erityisen hyvä ja terveellinen vaikutus. Ho-
ratiushan mainitsi sen tuovan voimaa vii-

sauteen.¹⁸⁾ Usko johtui luultavasti siitä, että viini oli voimakasta ja täyteläistä, ja perustui antiikin teoriaan neljästä alkuaineesta: Caecubumissa oli tulta. Lisäksi se kuivuu- tensa vuoksi oli hyvä lääke pahoinvointia vastaan, kuten Horatius toteaa:

"Caecubum torjuja yökötyksen."¹⁹⁾

Hänen selittäjänsä Porphyrius lisää:

"Koska Caecubum viini on erittäin kuivaa, sen syystä katsotaan poistavan pahoinvoinnin."²⁰⁾ Parhain kuvaus viinin luonteesta on Atheneuksen teoksessa "Oppineet pidot", joka on laadittu n. 200 jKr., mutta ammentaa viisautensa aikaisemmasta kirjallisuudesta. Kohta kuuluu: "Myös Caecubum on jalolaa- tuinen, täyteläinen ja voimakas. Se valmis- tuu vasta usean vuoden jälkeen."²¹⁾ Caecu- bumin kasvupaikasta antiikin kirjailijat ovat yksimielisiä. Martialis esim. kirjoittaa:

"Caecubum valmistuu jalo Fundin soilla Amyclaeen.

Köynnös kasvaakin, missä on märkänä suo."²²⁾

Fundin suo sijaitsi merenrannan ja Fundin kaupungin välillä hiukan Terracinasta ete- lään. Paikalla oli ollut aikaisemmin Amun- clae niminen kaupunki, joka oli antanut ni- mensä lahdelle.²³⁾ Tietoa vahvistaa maan- tieteilijä Strabon kuvaus: "Caecubum-ta- sanko rajoittuu Gaetan tasankoon, siihen Fondi, joka kaupunki sijaitsee Via Appian varrella. Kaikki nämä paikat tuottavat erin- omaista viiniä. Caecubum, Fundanum ja Se- tianum ovat todellakin kaikkein kuuluisim- pia viinejä, aivan kuten Falernum, Albanum ja Statanum."²⁴⁾ Koska Fundin viini maini- taan erikseen, rajoittui Caecubumin viljelys ilmeisesti vain soiseen alueeseen. Etelässä oli rajana suunnilleen nykyinen Sperlongan niemi, jossa vuoristo kohtaa meren, pohjoi- sessa Terracina, jossa Monti Lepini työnty-

vät mereen. Alue lienee siis suuruudeltaan ollut korkeintaan 10 km rannikon suunnassa ja vajaa viisi sisämaahan päin. Lisäksi on mahdollista, että tasangon sisämaahan työntyvä nurkka järven eteläpuolella kuului Fundin viinialueeseen.

Että kyseessä nimenomaan oli soinen rannikkoseutu, osoittaa toinen kohta Stra- bon teoksesta: "Koko Latium on siunatun hedelmällistä ja tuottaa kaikkea lukuunotta- matta eräitä soisia ja tautisia merenranta- seutuja, kuten Ardea, Antiumin ja Lanuvium välinen rannikko aina Pometian tasan- golle asti, sekä eräät seudut Setian alueella ja Terracinan ja Circein luona oleva tasan- ko, ja edelleen eräät vuorisiet ja kivikkoiset seudut. Mutta nämäkään paikat eivät ole vil- jelemättömiä ja käyttämättä, vaan antavat rikkaita laidunmaita, puita tai sellaisia he- delmiä, jotka kasvavat soisella tai kallioisel- la maalla. Esimerkiksi Caecubumin tasanko, vaikka onkin soinen, kasvaa mitä erinomai- sinta viiniä tuottavaa köynnöstä, tarkoitan puuviiniä."²⁵⁾ Viimeiset sanat viittaavat luul- tavasti viljelytyyppiin. Kuten muista yhteyk- sistä näkyy, oli Caecubum tapana kietoa poppeleihin, ja se kasvoi niiden ympärillä todella puumaiseksi.

Strabo ei ollut ainoa, joka kummasteli erinomaisen viinin kasvuolosuhteita suo- pe- räisellä maalla. Ottaessaan esimerkkejä sii- tä, miten yllättävissä olosuhteissa kasvit voivat viihtyä, Plinius Vanhempi mainitsee myös viinin, mm. Caecubumin: "Pucinumin viinit — Adrianmeren pohjukassa — kypsy- vät kalliolla, Caecubum-köynnökset uivat Ponttisilla soilla. Niin paljon vaihtelevat vil- jelystapa ja maaperä."²⁶⁾ Samantapaisia huomioita tekee arkkitehti Vitruvius hiukan aikaisemmin puhuessaan maaperän vaiku- tuksesta kasveihin: "Edellä mainittu ilmiö syntyy siitä, että vesi saa erilaisen maun ai- na maan laadun mukaan. Elleivät puut, vii- niköynnökset ja muut kasvit tekisi hedel- mää ottamalla aina kunkin maaperän laadun

mukaan nestettä juurillaan, ne maistuisivat samoilta kaikilla seuduilla ja kaikissa paikoissa. Mutta voimme huomata, että Lesbos-saari tuottaa Protrubusta — 'makeaa viiniä' — Maeonia Catacecaumenitea, Lydia Tmolitea, Sisilia Mamertinumia, Kampania Falernumia, Terracina ja Fundi Caecubumia ja lisäksi monet muut paikat lukuisia erilaisia ja vahvuisia viinejä." — Luetteloonsa Vitruvius olikin valinnut mahdollisimman erityyppisiä tunnettuja viinejä. — "Näin ei voisi tapahtua, ellei maassa oleva neste, jolla on aina oma makunsa, juurien kautta ruokkisi kasvia ja nousten aina sen latvaan asti tuottaisi kullekin paikalle ominaisia ja tyyppillisiä hedelmiä."²⁷⁾ Vitruvius, joka ei ollut maantieteilijä, mainitsee ilmeisen epätarkasti, että Terracina ja Fundi tuottivat Caecubumia tarkoittaessaan näiden välillä olevaa tasankoa. Luultavasti markkinoinen tapahtui kuitenkin juuri hänen mainitsemiensa kaupunkien välityksellä.

Viinin kasvattaminen märällä suolla vaati erikoista kokemusta ja taitoa. Plinius mainitsee, että se kiedottiin poppelien ympäri, joita paikalla kasvoi runsaasti. Tämän tiedon hän antaa, selostaessaan Caton mielipiteitä suoviljelyksestä, joten on luultavaa, että hän tiesi tai ajatteli Caton tarkoittaneen juuri Fondin soita, joita viljeltiin jo hänen aikanaan. Catohan oli hyvin perillä näiden seutujen olosuhteista, sillä hän sijoitti kuvaamansa mallitilat vain hiukan etelämmäksi.²⁸⁾ Pliniuksen kuvaus on seuraavanlainen: "Italian viinitarhoissa käytetään tukena etupäässä ruokoa. Cato kehottaa istuttamaan ne kosteille paikoille, kun maa on ensin muokattu kaksikärkisellä hakulla, jättämällä aina kolme jalkaa pistokkaiden väliin. Hän sanoo, että myös villiparsa, josta puutarhaparsa on kehitetty, kiertää niiden ympärille, samoin pajun, jos se istutetaan pajun ympärille. Mikään suokasveista ei olekaan pajua hyödyllisempi, joskin viini pitää poppeleista ja Caecubum kierretäänkin niiden ympäri. Tosin myös lepät ovat hyviä ai-

doiksi ja tarjoavat, jos ne on istutettu kyllin tiheään, suojan viljelysmaille, kuin joen rantaavallit ikään, tulvia vastaan. Ja jos ne kaadetaan, niistä versoo runsaasti juurivesoja."²⁹⁾ Jonkinlaisen käsityksen seudusta, jolla Caecubumin viljelystä harjoitettiin, tarjoaa Pliniuksen kuvaus: "Muutamit saaret uivat aina, kuten Caecubumin ja Reaten, Mutinan, Statian seuduilla, Vadimon järvessä ja Cutilian vesissä varjoisat metsäsaaret, joita ei voi koskaan nähdä päivällä samassa paikassa kuin yöllä."³⁰⁾ Ilmeisesti Caecubumviinin korkea laatu perustui juuri erikoisten kasvuolosuhteiden tehokkaaseen hyväksikäyttöön, mikä vaati huomattavaa ammattitaitoa ja paljon työtä. Kun olosuhteet ja ammattitaito muuttuivat, heikkeni laatu. Se näyttää tapahtuneen jo ensimmäisen vuosisadan puolivälissä, kuten Plinius kertoo: "Aikaisemmin Caecubumin jalo laatuviini oli mitä tunnetuin. Sehän kasvoi soisissa poppelilehdoissa Amyclan lahden rannalla, mutta viinitarhat ovat nyt kadonneet viljelijöiden huolimattomuuden ja paikan ahauden, mutta vielä enemmän Neron kaivauttaman kanavan vuoksi, jonka hän alkoi, Baiaen järvestä aina Ostiaan asti."³¹⁾ Pliniuksen mainitsema pääsyy, kanavan kaivauttaminen, lienee todella melkoisesti muuttanut kasvuolosuhteita, koska maaperä tietenkin kuivui. Mutta luultavasti vaikuttivat viinitarhojen katoamiseen myös inhimilliset tekijät. Keisariajalla provinssit vetivät yritteliästä väkeä puoleensa, ja aikaa myöten niiden kilpailu alkoi voivuttaa emämaata. Turhaan Plinius neuvoo Caecubumin viininviljelijöitä omaksumaan samat menetelmät, joita Remmius Palemon oli menestyksellä soveltanut tilallaan Nomentumin luona. Tuli hoitaa köynnösten juuret ja ojittaa viinitarhat."³²⁾ Hänen oli itsensä todettava: "Enää ei tuoteta Caecubum-viiniä."³³⁾ Horatiukselle se oli vielä elävä viini, Pliniukselle ja Martialikselle sata vuotta myöhemmin enää kunniakas menneisyys viininviljelyn historiassa, jota saattoi verestää kellareiden

kuuluisilla ja kalleilla vuosikerroilla. Sitten Caecubum-nimi katoaa kirjallisuudesta, ja elää vain muinaistutkijoiden ja tietokirjailijoiden teoksissa. Se kokee saman kohtalon kuin useimmat Italian vanhat laatuviinit, esim. Falernum. Kyseessä ei olekaan vain kasvuolosuhteiden muuttuminen, vaan koko emämaan Italian taloudessa tapahtuneet syvälliset muutokset. Ammattitaito taantui ja päähuomio kiinnitettiin laadun kustannuksella määrään, mihin Italian eteläinen ilmastotarjosi hyvät edellytykset.

Tietenkin viininviljelys jatkui ja jatkuu Fondin soilla. Uusimmalla ajalla on jälleen kiinnitetty paljon huomiota laadun parantamiseen ja saatu hyviä tuloksia, kuten saattoin todeta viime syksynä Terracinassa. Pai-

kallinen punaviini — sitäkin antiikin Caecubumkin oli — on erittäin täyteläistä ja veraten kuivaa. En tiedä, miten se auttaisi pahoinvointiin, ainakaan se ei sitä aiheuta. Mutta vasta vähän on tehty viinin standardisoimiseksi vientiviiniksi, jollainen Falernumista on jo tullut. Siihen pitäisi olla kuitenkin hyvät edellytykset, sillä Neron kanavasta ei ole jälkeäkään enää, ja kasvuolosuhteet lienevät nyt suunnilleen samat kuin antiikin aikana. Toistaiseksi täytyy siis mennä Terracinaan juomaan Caecubumia. Jos matka onkin melko pitkä, kannattaa paikkaan tutustua ja nauttia Caecubumia oikeassa ympäristössä. Näin ei tarvitse ainakaan pelätä, että se jäisi perillisille.

Lähteitä:

- 1) Corpus Inscriptionum Latinarum. VI. Berolini 1882, 9797.
- 2) Plinius, Naturalis historia. 3. 60.
- 3) Columella, De re rustica. 3. 8. 5.
- 4) Horatius, Carmina. 1. 20. 9—12; vrt. Martialis Epigrammaton 12. 17. 1—10.
- 5) Horatius, Epodi. 9. 35—37; vrt. Sama Saturae. 2. 8.
- 6) Martialis, 12. 17. 1—10.
- 7) Corpus Inscriptionum Latinarum. XV. Berolini 1899, 4545.
- 8) Horatius, Carmina. 1. 37. 5—8.
- 9) Horatius, Epodi. 9. 1.
- 10) Horatius, Carmina. 3. 18. 1—4.
- 11) Sama, 2. 14. 25—28.
- 12) Martialis, 3. 26. 1—6.
- 13) Sama, 2. 40. 1—6.
- 14) Sama, 10. 98. 1—6.
- 15) Sama, 6. 27. 5—10.
- 16) Sama, 11. 56. 9—14.
- 17) Sama, 12. 60. 7—17.

- 18) Horatius, Carmina. 3. 18. 1—4.
- 19) Sama, Epodi. 9. 37.
- 20) Porphyry ad locum.
- 21) Athenaeus, Deipnosophistae. 1. 27a.
- 22) Martialis, 13. 115.
- 23) Hülsen, Amuclae (Pauly-Wissowa, Real-Encyclopädie der classischen Altertumswissenschaft I. Stuttgart 1894, s. 1989).
- 24) Strabo, Geographica. 5. 233—234 C.
- 25) Strabo, 5 C 231.
- 26) Plinius, 17. 31.
- 27) Vitruvius, De architectura. 8. 3. 12.
- 28) H. Gummerus, Der Römische Gutsbetrieb als wirtschaftlicher Organismus nach den Werken von Cato, Varro und Columella. Diss. Helsinki 1906. ss. 1—.
- 29) Plinius, 16. 174.
- 30) Sama, 2. 209.
- 31) Sama, 14. 61.
- 32) Sama, 14. 52.
- 33) Sama, 23. 35.